ЖДИТЕ В СЕНТЯБРЕ

ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ ИЗ ДОСТУПНЫХ ПРОДУКТОВ

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ СЕМЬИ №1



Дорогие читатели представляем вашему вниманию новинку спецвыпуск «Золотой коллекции рецептов» - «25 золотых рецептов»

Специально для начинающих хозяюшек и тех, кто неуверенно чувствует себя на кухне, предлагаем подборку пошаговых рецептов с красочными иллюстрациями и подробными инструкциями. Опытные кулинары также найдут для себя много интересного. Профессиональные повара расскажут, как правильно приготовить, украсить и подать любое блюдо. В брошюре вас ждут вкусные блюда из доступных продуктов:

- блинчатый торт с овощами;
- купол из баклажанов;
- закусочный хлеб;
- тыквенный суп с помидорами;
- жаркое с сухофруктами;
- фаршированная курица;
- рулет из свинины с зеленью;
- пирог с крыжовником;
- булочки с изюмом;
- пирог с грушами и клюквой

и многое другое вы найдете на страницах нашей брошюры.

Готовьте вместе с нами, готовьте лучше нас!

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ

Спецвыпуск «Золотая коллекция заготовок» № 21 сентябрь 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор Денисов А.А.
Установочный тираж 65 850 экз.
Заказ № 2585
Цена свободная

Номер подписан в печать 03.09.2009 по графику 18.00, фактически 18.00
Адрес типографии: 606007 Нижегородская обл., г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47-А
Вид печати - офсетная

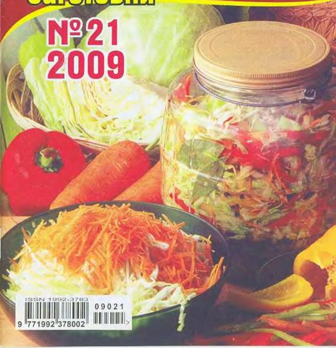
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ № ФС77-34530 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

СОЛИМ КАПУСТУ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

Последние заготовки

№ 21
2009



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09021

Хилова Дарья Сергеевна, г. Уфа

Салат «Весенний»

По 1 кг капусты белокочанной, помидоров, свежих огурцов, перца болгарского, лука репчатого, моркови, 6 ст. ложек сахара, 1,5 стакана растительного масла, 1/2 стакана 9-процентного уксуса, петрушка, укроп, соль.

Овощи мелко нарезать, перемешать. Кипятить салат 15 мин., в горячем виде разложить в горячие стерилизованные банки, не стерилизовать.



Фомина Алла Львовна, г. Тула

Цветная капуста в маринаде

Кочан цветной капусты, 1 л воды, 500 г сахара, 2 ст. л. горького перца, 2 ст. л. семян горчицы, 5-6 ст. л. 25% уксуса.

Цветную капусту разделить на соцветия, отваривать 3-4 мин., отцедить. В отвар добавить сахар, перец, горчицу и варить 10 мин., влить уксус, довести до кипения. Капусту разложить по банкам, залить маринадом и закатать.

Щеголева А. В., г. Псков

Капустная смесь

2 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1 кг огурцов, 1 кг зеленых помидоров, специи.

Маринад: 1 л воды, 1/4 л 9% уксуса, 4 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли.

Овощи мелко нарезать соломкой или кружочками, капусту и перец немного отварить в соленой воде. Сцедить и слоями утрамбовать отдельные виды овощей со специями. Залить горячим маринадом, закатать и пастеризовать при 90 градусах 30 мин.

Микешина З. М., г. Пермь

Консервирование кольраби

Капусту кольраби можно консервировать двумя способами в зависимости от состава используемых специй.

Состав 1: молодая капуста кольраби, 1 л воды, 1 ст. л. соли и немного уксуса.

Состав 2: молодая капуста кольраби, 1 л воды, 0,25 л 9% уксуса, 1,5 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара.

Свежую, не затвердевшую полностью молодую кольраби очистить, промыть и разрезать на небольшие дольки. Опустить в немного подкисленную уксусом и немного подсоленную кипящую воду и варить 5 мин. Капусту быстро выбрать из воды, дать ей остыть и уложить в банки. Воду, уксус, соль вскипятить и охлажденным рассолом залить кольраби в банках.

Банки плотно закрыть, поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизовать 30 мин. Через два дня стерилизацию повторить. С момента закипания стерилизовать 20 мин. Банки из кастрюли вынуть и дать им остыть.

Маслова Н. Г., г. Краснодар

Капуста, маринованная с перцем

1 кг капусты, 1 кг зеленого сладкого перца, 2 луковицы, соль.

Заливка: 1 л воды, 0,4 л 9% уксуса, по 5-8 горошин черного и душистого перца.

Перец очистить от семян, бланшировать 4-5 мин. в кипящей воде и сразу же остудить в холодной. Перец нарезать мелкими кусочками, капусту очистить и шинковать, как для квашения. Две головки лука очистить и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешать, добавить соль.

Горячей заливкой заполнить банки. Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 90°С: 0,5 л банки - 15 мин., 1 л и 2 л - 20-25 мин.

Курыжова А. В., г. Екатеринбург

Цветная капуста консервированная

Заливка: 1 л воды, 1 ст. л. соли.

Для консервирования нужно использовать белоснежные, крепкие, плотные кочешки цветной капусты. Сначала капусту разделить на мелкие соцветия, опустить на 20-30 мин. в подсоленную воду, затем тщательно промыть и отварить в несоленой воде до полной готовности. Разложить в подготовленные литровые банки, залить кипящим профильтрованным рассолом, закрыть стерильными крышками, опустить в кастрюлю с кипящей водой и стерилизовать 25 мин., после чего банки закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания. Хранить в холодильнике. Можно использовать для первых и вторых блюд.

Шугурова А. Н., г. Оренбург

«Розовое чудо»

3 кг белокочанной капусты, 5 средних морковок, 3 маленьких свеклы, нарезанные дольки чеснока, перец горошком, тмин, гвоздика, горчица горошком, лавровый лист в любых пропорциях и сочетаниях.

Рассол готовится из 1,5 л холодной питьевой воды, 0,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. сахара, 2-3 ст. л. соли, 1/3 ч. л. уксусной эссенции.

Свекла и морковь режется кружочками толщиной 1 см. Капусту нарезать кусками размером примерно с мандарин. Все слоями уложить в банку или кастрюлю. Залить маринадом с верхом. Гнета не надо. Оставить при комнатной температуре. Квасится, маринуется капуста 1-3 дня в зависимости от того, насколько тепло в помещении. Пробуйте и определите готовность на свой вкус. Выпускайте газы из емкости с капустой в этот период 2-3 раза в день. После этого емкость с капустой укрывается крышкой и ставится в холодильник. Сама капуста получается красивого розового цвета. Отлично подойдет как закусочка под вторые блюда и под водочку!



Яматина О. К., г. Ростов-на-Дону

Рагу «Раздолье»

1 кг капусты, 0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг помидоров, 0,5 кг репчатого лука.

Овощи нашинкуйте, посолите по вкусу и тушите около часа. В конце добавьте 1 ч. ложку уксусной эссенции. Горячее рагу разложите в подготовленные банки и закатайте.



Кильдяшова А. Г., г. Прокопьевск

Капуста с яблоками «Карманчик»

Капуста, яблоки, морковь, корень петрушки, маринованные сливы и груши.

Рассол: 1 воды, 50 г соли, 1 ст. л. свекольного сока или кваса.

Кочаны разрезать на 4 части, обдать кипятком, в остывшую капусту между листьями положить кусочки яблок, моркови, корня петрушки, маринованные сливы и груши. Нафаршированные кочаны залить раствором из воды, соли, свекольного сока или кваса. Накрыть тканью, положить нетяжелый груз и оставить в комнате на 5-7 дней, хранить в холодном месте.

Зарубина Т. В., г. Иваново

Цветная капуста «Морковная»

Рассол: 1 л воды, 50 г соли, несколько горошин перца.

Цветную капусту разделить на соцветия и тщательно промыть, морковь очистить и нарезать кружочками. На дно банки уложить виноградные или черносмородиновые листья, зелень сельдерея и укропа, на 3/4 заполнить банку капустой и морковью и сверху снова положить сельдерей и укроп. Рассол прокипятить, налить в банки, плотно закрыть их пергаментом или целлофаном, крепко обвязав шпагатом.

Щелканова Л. А., г. Смоленск

Капуста с чесноком и перцем

Кочаны капусты надрезать крест-накрест почти до основания так, чтобы крайние покровные листья сохранить целыми, посолить, положить в посуду, сверху прикрыть деревянным кружком и нагрузить. Через 2-3 дня снять пробу: если капуста просолилась, промыть ее холодной водой, отжать. Листья капустного кочана отогнуть и намазать их чесночно-перечной массой, сложить в посуду, залить рассолом, прикрыть деревянным кружком, сверху положить гнет. Через 3 дня капуста готова к употреблению. Капуста имеет острый вкус, рекомендуем для начала приготовить небольшое количество.

Чесночно-перечная масса: горсть очищенных долек чеснока и 4-5 стручков красного жгучего перца дважды пропустить через мясорубку.

Рассол: на 1 л воды добавить 1 ст. л. соли, 4-5 горошин черного перца, 1 горошину душистого перца.

Демидова Ирина Дмитриевна, г. Братск

Голубцы с баклажанами

3 кг белокочанной капусты, 3 кг баклажанов, 2 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 200 г чеснока, 500 г корня и зелени петрушки, 200 г острого перца, 100 г листьев сельдерея, 200 мл растительного масла.

Заливка: на 4 л воды - 2 л столового уксуса, 500 г соли, лавровый лист, черный перец.

Кочаны белокочанной капусты разделить на отдельные листья и на 1-2 минуты опустить в кипящую воду. Баклажаны разрезать пополам, посолить и оставить на 1 час, обжарить в растительном масле. Плоды сладкого перца очистить от семян и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Морковь и корень петрушки очистить и разрезать вдоль на 4-8 частей. Взять две половинки баклажана, уложить между ними 2 стручка острого перца, по 2-3 кусочка моркови и петрушки, зубок чеснока, поджаренный сладкий перец и лист сельдерея. Завернуть в лист капусты и уложить в банку. Банки с голубцами залить прокипяченным и охлажденным рассолом и поставить на ферментацию. Через 10-15 дней поставить на хранение в сухое и холодное место.



Егорова Н. М., г. Петрозаводск

Борщ с помидорами

2 кг капусты нашинковать, 1 кг моркови и 1 кг свеклы натереть на крупной терке, 1 кг лука нарезать полукольцами, 1 кг помидоров - дольками, 5-6 стручков сладкого перца - соломкой. Добавить 1 ст. сахара, 100 г соли, 0,5 л воды, 1 ст. подсолнечного масла или пачку маргарина. Все тушить 20 мин. с момента закипания. В конце варки влить 1 ст. л. уксусной эссенции, перемешать, разложить в стерилизованные банки, закатать.

Орехова Лидия Юрьевна, г. Волжский

«Свежий ветер»

5 кг капусты нашинковать, помять, 1 кг болгарского перца нарезать, 1 кг моркови натереть на крупной терке, 1 кг лука нарезать, добавить 4 ст. л. соли, 350 г сахара, 0,5 л уксуса 9%, 0,5 л растительного масла. Все перемешать. Пусть постоит ночь в таре. Разложить в банки под капроновые крышки.

Чернова Дарья Семеновна, г. Тамбов

Баклажаны с капустой

На 5 кг баклажанов: 1 кг моркови, 1 кг капусты, 200 г чеснока через пресс, 1 ст. сахара, 1 стопка соли, 400 мл уксуса, 0,5 л растительного масла.

Баклажаны отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой. Капусту нашинковать, морковь натереть на терке. Все смешать и оставить на 12 часов при комнатной температуре. Разложить по банкам и накрыть капроновыми крышками.

Хранить в подвале или в холодильнике. Выход: 3-3,5 литра.

Кочетова Ольга Федоровна, г. Кострома

Салат «Огород»

На десять 3 л банок: цветная капуста - 4 кг, огурцы - 3,5 кг, зеленые помидоры - 3,2 кг, лук репчатый - 2 кг, морковь - 800 г, сладкий перец - 0,5 кг, чеснок - 500 г, перец душистый - 10-15 шт. на банку, гвоздика - 5-10 шт. на банку, для пикантности вкуса добавить кисло-сладкое яблоко - 1 шт. средней величины на банку.

Маринад: соль - 400 г, сахар - 400 г, уксус 6% - 1,5 л (можно больше, но я беру 1 л).

Маринадная заливка (на три 3 л банки): вода - 3,5 л, соль - 200 г, сахар - 200 г, уксус 6% - 800 мл.

Зеленые помидоры лучше выбирать мелкие, округлой или сливовидной формы, плотные. Очистить помидоры от плодоножек и вымыть. Если помидоры очень мелкие, то резать не надо. Среднение разрезать на 2-4-6 частей. Огурцы вымыть, если они мелкие (длиной не более 6 см), то оставить целыми, если крупнее, то нарезать кружочками по 2-3 см. Лук очистить, разрезать на 4-8 частей. Если лук мелкий, то можно разрезать на 2 части или оставить целым. Морковь вымыть, очистить, ополоснуть и нарезать кружками до 1 см. Цветную капусту очистить от листьев, разобрать на соцветия (но не мелкие) и вымыть. Сладкий перец очистить от плодоножек, вымыть и разрезать на 2-4-6 частей (с семенниками). Чеснок очистить, крупные зубчики разрезать на 2 части. На дно подготовленных банок положить специи (гвоздику и душистый перец), добавить чеснок и уложить рядами подготовленные овощи. Залить горячей (70-80 градусов) маринадной заливкой. Накрыть ошпаренными лакированными крышками и стерилизовать 15 минут. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного охлаждения.

Шеронова Т. С., г. Йошкар-Ола

Капуста с патиссонами

Маринад: 1 л воды, 1,5 ст. сахара, 1,5 ст. уксуса, 1 ст. подсолнечного масла, 2 ст. л. соли.

Все вскипятить и варить овощи 5-7 мин. в маринаде. Капусту и патиссоны нарезать дольками, бланшировать 5 мин. в кипящей воде, охладить холодной водой.

Уложить в стерилизованную банку (3 л) и залить горячим маринадом.



Белова Екатерина Глебовна, г. Сочи

«Острый язычок»

8 кг капусты, 100 г чеснока, 100 г корней хрена, 100 г зеленой петрушки, 200 г свеклы, 1 стручок горького перца.

Капусту нарезают крупными ломтиками, перекладывают ее мелко нарезанными чесноком, петрушкой, горьким перцем, маленькими кубиками свеклы и тертым хреном. Затем готовят рассол: на 4 литра воды - по 200 г соли и сахара. Все это кипятят и охлаждают. Рассолом заливают капусту, прижимают сверху грузом, выдерживают двое суток в тепле, а затем убирают в холод.

Уманская Ксения Юрьевна, г. Якутск

Капуста «Пикантная»

Капусту крупно режут и на 12 часов помещают в рассол (0,5 кг соли на 12 л воды). Затем, не отжимая, капусту вынимают из рассола и дают ей стечь. Каждый слой капусты перекладывают мелко нарезанным чесноком и красным перцем.

Затем сверху придавливают грузом и оставляют на 3 дня в комнате. По истечении этого срока капусту убирают на хранение в холод.

Малиновская Марина Геннадьевна, г. Череповец

Борщ

На 0,5 л банку: 170 г свеклы, 100 г белокочанной капусты, 40 г моркови, 25 г репчатого лука, 20 г кореньев петрушки и сельдерея, 10 г зелени петрушки, 3-4 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 15 мл 9% уксуса.

Для заливки: 100 мл воды, по 1/2 ст. л. сахара и томатной пасты, 1,5 ч. л. соли.

Овощи очистить, вымыть, варить: свеклу - 30-40 мин., морковь, коренья петрушки и сельдерея - 20-25 мин. Затем охладить и нарезать соломкой. Капусту, лук и зелень нашинковать, чеснок измельчить. Все соединить и перемешать. На дно стерилизованных банок положить лавровый лист, перец, затем уложить овощную массу (70% от объема банки).

Добавить горячую заливку (30% от объема банки), влить уксус, накрыть прокипяченными металлическими крышками. Стерилизовать: 0,5 л банки - 14-16 мин., 1 л - 18-20 мин. Закатать.

Заливка: растворить соль и сахар, добавить томатную пасту, довести до кипения.

Бродова Ю. В., г. Нижний Тагил

Капуста с маринованными грибами

2 кг подготовленной капусты, 300 г моркови, 1 ст. л. соли, 200 г маринованных грибов.

Для этого рецепта из украинской кухни солят капусту обычным способом с морковью, а после окончания брожения ее раскладывают в стеклянные банки, куда добавляют маринованные грибы, предварительно измельченные. Банки закатывают.



Андреева А. К., г. Старый Оскол

Салат «Осенний блюз»

2 кг белокочанной капусты, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг кислых яблок, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 3 ст. л. соли.

Капусту тонко нашинковать, морковь отварить до полуготовности и нарезать соломкой, лук нарезать тонкими полукольцами. Яблоки очистить от сердцевины и нарезать тонкими дольками, перцы - поперек соломкой.

Все овощи посолить и аккуратно перемешать, в банку положить пряности, дольки помидоров и овощную смесь. Банки закрыть крышками, стерилизовать 30 мин., закатать.

Вайдукова Е. Н., г. Новосибирск

Арбуз, квашенный в капусте

Капуста - 4 части, арбузы мелкие - 1 часть, листья вишни и черной смородины по вкусу, соль - 1 ст. л. на 1 кг заквашиваемой смеси.

Капусту мелко нашинковать и пересыпать солью. Арбузы вымыть и уложить (не разрезая) на дно приготовленной тары, выстланное капустными, вишневыми и смородиновыми листьями, засыпать нашинкованной капустой и, утрамбовывая ее, наполнить тару до верха. Накрыть капусту чистой тканью, положить кружок, на него - гнет, оставить на сквашивание на 3-5 дней при комнатной температуре. Затем вынести в погреб.

Алексанова О. Е., г. Нижний Новгород

Брюссельская капуста в заливке

Брюссельская капуста - 700 г, черный перец - 2 горошины, душистый перец - 1 горошина, лук репчатый - 1 шт., семена горчицы - 1/2 ч. л.

Для заливки: вода - 1 л, 9% уксус - 300 мл, сахар - 3,5 ст. л., соль - 1 ст. л.

Очищенную, промытую брюссельскую капусту отваривают в подсоленной воде (1/2 ст. л. соли - на 1 л воды) почти до размягчения, вынимают и после краткого обсыхания раскладывают по нагретым банкам. При этом ее перекладывают пряностями и тонкими колечками лука и заливают горячей заливкой.

Банки хорошо закрывают и пастеризуют при 85°С: банки объемом 0,7-1 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут. По окончании пастеризации банки немедленно охлаждают.

Болденкова Ирина Максимовна, г. Петропавловск-Камчатский

Квашеная капуста «Наливное яблочко»

На 2 кг капусты: 200 г антоновских яблок, 140 г моркови, 2 ст. л. соли, клюква, брусника по вкусу.

Подготовленную капусту нашинковать тонкой соломкой или порубить сечкой. Для улучшения вкуса к капусте можно добавить нарезанную кружками или брусочками морковь либо яблоки и совсем хорошо, если вы сюда же добавите ягоды - клюкву, бруснику. Капусту, морковь, яблоки, клюкву перемешать, пересыпать солью, положить в ошпаренную кадушку, плотно утрамбовать, накрыть деревянным кружком, сверху положить груз и все накрыть холщовой салфеткой. В начальной стадии квашения происходит выделение сока, образование пены, газов. В это время капусту следует периодически протыкать чистой палкой для равномерного удаления газов, чтобы избежать появления горчинки. Пену нужно удалять непременно. Наиболее благоприятная температура - +20°С: брожение в этих условиях длится 3-4 суток, после чего кадушку следует перенести в сухое, прохладное помещение. Через 2-3 недели капуста готова к употреблению.



Силантьева Н. Ф., г. Челябинск

Капуста со сливой

Капуста - 5 кг, слива - 1 кг, специи: черный перец - 5 горошин, гвоздика - 5 шт., корица.

Маринад: вода - 1 л, соль - 4 ст. л., сахар - 200 г, уксус 9 % - 200 мл.

Капусту нашинковать, бланшировать 1-2 мин. в кипящей воде. Отобрать спелую, крепкую сливу. На сливах сделать сбоку надрез. Бланшировать в кипятке 1 мин. Маринад прокипятить, добавив в конце уксус. В банку залить маринад на 1/4 часть банки, положить черный перец, гвоздику, корицу, затем капусту и сливы. Банки пастеризовать: 0,5 л - 12 мин., 1 л - 15 мин.

Ражева Нина Анатольевна, г. Орел

Капуста «По-восточному»

1 кочан капусты разрезать на 8 частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 2-3 мин. Вынуть капусту и охладить в холодной воде. 200 г столовой свеклы очистить и нарезать тонкими пластинками. Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 ч. л. соли, залить водой и довести до кипения. Вынуть и охладить. В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями. Приготовить заливку: воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2-3 мин., затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести на холод.

Асессорова А. К., г. Октябрьский

Капуста с хреном

Капуста - 3 кг, хрен -100-150 г, мед - 0,5 стакана.

Капусту нашинковать, хрен натереть, добавить мед, все перемешать и поставить под гнет на 3-5 дней. После разложить по банкам. Очень легко готовить и вкусно.



Косарева Вера Андреевна, г. Киселевск

Тушеная капуста с болгарским перцем

6 кг белокочанной капусты, 1,5 кг моркови, 1,5 кг лука, болгарский перец можно добавлять по желанию и вкусу, 1 л растительного масла, 200 мл уксуса 9%, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, перец по вкусу, лавровый лист.

Овощи нашинковать и сложить в кастрюлю. Добавить остальные ингредиенты. Перемешивая, довести до кипения, тушить до готовности на медленном огне. Разложить в стерильные банки и закрыть стерильными крышками. Перевернуть и укутать до полного остывания.

Тимофеевна Т. Т., г. Невинномысск

Ассорти «От Татьяны»

Маринад: на 1 л воды - 4 ч. л. соли, 6 ч. л. сахара, 3 лавровых листа, 7 шт. гвоздики, по 5 горошин горького и душистого перца, 1 ст. л. уксусной эссенции (ее влейте в кипящий раствор и кипятите не больше 5 мин.).

Для ассорти можно использовать самые разные овощи. Морковь, репу, редьку нарежьте кружками или соломкой и бланшируйте в кипящей воде 3 мин. Сладкий и горький стручковый перец нарежьте кружками. Цветную капусту разберите на соцветия. Чеснок (лучше крупный) очистите. Репчатый лук разрежьте на 4 части. Патиссоны и кабачки очистите от кожи, нарежьте кружками или дольками. Приготовьте огурцы, мелкие помидоры и райские яблочки. Можно, конечно, взять и не все эти овощи, а то, что есть. В тщательно вымытые и стерилизованные банки положите кусочек острого красного перца, корни петрушки, сельдерея, зелень, уложите овощи рядами и залейте горячим маринадом. Пастеризуйте 1 л банку 10 мин., 2 л - 20 мин., 3 л - 30 мин. Закатайте крышкой, переверните и дайте остыть. Банки можно хранить при комнатной температуре.



Тимофеевна Т. Т., г. Невинномысск

Соленье-ассорти «Вернисаж»

Рассол: растворить соль в воде из расчета на 1 л воды - 1/2 ст. л. соли.

Приготовить банки или бочку. Бочку натереть внутри толченым чесноком. Помыть огурцы, маленькие недозрелые арбузы, длинные перцы, стручковый перец, цветную капусту, зеленые и бурые помидоры, твердые яблоки, 3 айвы, несколько слив, морковь, сельдерей, петрушку.

Все овощи и фрукты нарезать и уложить в подготовленные банки. Сверху уложить листья вишни и сушеный укроп, залить рассолом так, чтобы покрыть овощи.

Банки закрыть пластмассовыми крышками или закатать. Хранить в холодном месте.

Дьяченко Анна Степановна, г. Канск

Ассорти из соленых овощей и фруктов

Огурцы - 1 кг, помидоры - 1 кг, яблоки - 1 кг, сливы - 1 кг, морковь - 1 кг, цветная капуста - 1 кг, сладкий перец - 1 кг, черешки сельдерея, петрушка по вкусу, чеснок, листья вишни, укроп по вкусу.

Овощи разрезать на небольшие кусочками, уложить слоями в сухие стерильные банки. Добавить несколько долек чеснока, сверху накрыть листьями вишни и свежим укропом. Приготовить рассол из расчета на 1 л воды - 1/2 ст. соли. Содержимое залить рассолом так, чтобы он покрывал овощи. Банки плотно закрыть и закатать стерилизованными крышками.

Перевернуть вверх дном и оставить остывать под одеялом. Хранить следует в холодном месте.

Абчугская Нина Семеновна, г. Топки

Рагу «Цветастое»

Лук репчатый, морковь, кабачки или баклажаны, цветная капуста, перец болгарский, брокколи, помидоры, масло растительное, соль.

1 часть лука спассеровать на растит. масле, добавить 1 часть моркови, затем 5 частей кабачков, посолить. Когда появится много сока, добавить остальные овощи. В конце ввести помидоры. Разложить в пастеризованные банки, укатать жестяными крышками, перевернуть и укутать на 15 мин.

Китайко Диана Леонидовна, г. Ленинск-Кузнецкий

Холодные острые голубцы

Для начинки: 1 кг моркови натереть на терке, прогреть с растительным маслом до полумягкого состояния, 5-6 небольших корешков петрушки мелко порубить, 1 головку чеснока измельчить и все смешать с морковью. Подготовить капустные листья, как для голубцов: опустить в кипящую подсоленную воду на 5-6 мин., вынуть, начинить листья начинкой. Сворачивать конвертиком каждый.

Приготовить маринад: 1,5 л воды, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. меда, несколько горошин черного перца, 3 ст. л. уксусной эссенции (70%), укроп семечками. Вскипятить и остудить. В холодный маринад положить 4 ст. л. измельченного в мясорубке хрена. Залить маринадом голубцы, сверху положить 3 лавровых листа. Придавить гнетом с грузом, поставить на 4 дня в холодное место.

Вместо меда можно положить сахар, но с медом голубцы имеют более пикантный вкус, они ароматнее.

Перевозова Е. Д., г. Арзамас

«Кубанский салат»

2 кг капусты, 2 кг огурцов, 2 кг сладкого перца, 2 кг томатов, 1 кг лука, 0,5 кг зелени петрушки и укропа, лавровый лист, черный перец горошком, растительное масло, сахар, соль по вкусу, 3 ст. ложки 9% уксуса.

Овощи должны быть тщательно вымыты и подготовлены к переработке. Овощи по рецептуре измельчить, соединить в большой эмалированной емкости, перемешать, не перетирая руками. Посолить по вкусу (2-3 ст. ложки соли), добавить 2 ст. ложки сахара, столовый уксус, перемешать и дать отстояться 30 мин. На дно поллитровой банки положить 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин черного перца и до половины наполнить салатом. На поверхность салата положить заранее вымытые и крупно нарезанные веточки петрушки и укропа слоем 1-2 см. Влить по 3 ст. ложки сока овощей. Затем банки наполнить салатом до плечиков. Сверху влить 1-2 ст. ложки прокипяченного растительного масла. Стерилизовать 30-40 мин. и укупорить.

Выход: 15-16 пол-литровых банок.



Красавцева Л. С., г. Обнинск

Капустные трубочки

На 1 кочан капусты: 5-7 морковок и 1 головка чеснока.

Кочан капусты разобрать на листья, ополоснуть водой и опустить на 3-5 минут в кипящую несоленую воду. Затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелкорубленым чесноком и завернуть в капустные листья в виде трубочек.

Положить свернутые капустные листья в глубокую посуду, залить кипящим рассолом из расчета 1 ст. ложка соли на 1 л воды так, чтобы жидкость их полностью покрывала. Через 2 дня закуска готова.

Абрамова В. Б., г. Междуреченск

Помидоры соленые «По-болгарски»

2 кг зеленых помидоров, 2 кг белокочанной капусты, 3,5 кг сладкого перца, 2 кг огурцов, 2 кг моркови, 500 г зелени сельдерея, петрушки и укропа.

Помидоры вымыть. Мясистые плоды перца средней величины вымыть и вилкой наколоть в нескольких местах у основания. Морковь вымыть и очистить. Вилок капусты разрезать на 4-8 частей. Огурцы длиной 7-10 см вымыть и замочить на 3-4 часа для восстановления свежести. Подготовленные овощи уложить слоями в посуду с широким горлышком. Зелень положить на дно и сверху. Сверху положить кружок и гнет и залить холодным рассолом (600 г соли на 10 л воды). Первые 2-3 дня держать при комнатной температуре, а когда начнется процесс ферментации, перенести в холодное место. Через 20 дней овощи готовы к употреблению.

Рязанцева Анна Сергеевна, г. Елабуга

Капустные огурчики

Отварить капустные листья, как для голубцов. Молодые, небольшие огурцы обдать кипятком и сразу опустить в ледяную воду. В капустные листья завернуть огурчики, сложить в 3 л банки, перекладывая веточками укропа и чесноком. Приготовить рассол из 1 л воды, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 300 мл домашнего яблочного сока. Кипящим маринадом трижды залить огурцы, выдерживая 5 мин., закатать, укутать.



Поснова Людмила Олеговна, г. Саранск

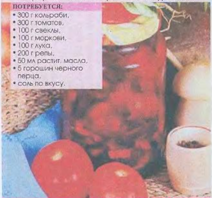
Капуста «Юрьевская»

Капуста белокочанная - 1 кг, соль - 1 ст. ложка, вода - 750 мл, уксус 3% - 250 мл, сахар - 230 г, перец душистый - 5-6 горошин, гвоздика - 8-10 почек, лавровый лист - 3 шт.

Белокочанную капусту очистите, удалите кочерыжку, нарежьте соломкой, слегка перетрите с солью, отожмите, переложите в банку и залейте охлажденным маринадом.

Для маринада: смешайте воду, уксус, сахар, душистый перец, гвоздику, лавровый лист. Банку закройте и поставьте в холодное место. Через 5-6 дней капуста готова.

Меркушева Инга Марковна, г. Мурманск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г кольраби,
- 300 г томатов,
- 100 г свеклы,
- 100 г моркови,
- 100 г лука,
- 200 г репы,
- 50 мл растит. масла,
- 5 горошин черного перца,
- соль по вкусу.

Борщ-заготовка с кольраби и репой

- Свеклу, репу, кольраби и морковь очистить и мелко нашинковать. Томаты нарезать дольками.
- Все овощи смешать, посолить, заправить маслом, добавить перец и тушить под крышкой, долив стакан воды, в течение 20 мин., а затем кипящую овощную смесь расфасовать в подготовленные стеклянные банки и закатать крышками.

Пронина Олеся Игоревна, г. Балаково



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг капусты,
- 1 кг моркови,
- 1 кг лука,
- 0,5 кг сладкого перца,
- 400 мл растит. масла,
- 3/4 ст. 9% уксуса,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. л. соли.

Капуста «Быстрая»

- Капусту нарезать крупными кусками, морковь - кружками, лук - кольцами, перец - соломкой и поместить все в большую посуду. Растительное масло, соль, сахар, уксус довести до кипения, залить этой смесью подготовленные овощи и все варить 10 минут.
- Рекомендуем добавить к этому салату 1 ч. л. (или меньше) молотого красного жгучего перца.
- Готовый салат разложить в литровые банки и хранить в холодильнике или холодном помещении.

Чугунова Анастасия Павловна, г. Астрахань



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кочан капусты,
- 5-7 морковок,
- 1 горсть очищенных долек чеснока,
- соль.

Закуска из капусты «Лада»

- Кочешок капусты разобрать на листья, ополоснуть их водой, опустить на 3-5 минут в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелкорубленым чесноком и завернуть в капустные листья в виде изящных сигареток.
- Положить сигаретки в глубокую посуду, залить кипящим рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды так, чтобы жидкость полностью их покрывала. Через 2 дня закуска из капусты готова.

Суворова Антонина Владимировна, г. Энгельс



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кочан капусты,
- 1 красная свекла,
- 1 стручок красного жгучего перца,
- 1 горсть очищенных долек чеснока,
- зелень и черешки сельдерея,
- соль, уксус.

Капуста «По-грузински»

- Капусту нарезать крупными квадратами, свеклу - тонкой соломкой и поместить все в большую посуду. Растительное масло, соль, сахар, уксус довести до кипения, залить этой смесью подготовленные овощи и все варить 10 мин.
- Рекомендуем добавить к этому салату 1 ч. л. (или меньше) молотого красного жгучего перца. Готовый салат разложить в литровые банки и хранить в холодильнике или холодном помещении.

Кузьмичева Светлана Сергеевна, г. Томск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кочан капусты,
- 1 свекла,
- 2-3 моркови,
- 1 баклажан,
- 2-3 огурца,
- 3 помидора,
- 1-2 сладких перца,
- 2-3 мелких луковицы,
- 1 яблоко,
- 1 головка чеснока,
- 1-2 веточки укропа,
- 1 ч. л. сахара,
- 2 ст. л. крупной соли,
- 2 ч. л. 9% уксуса.

«Весь огород» в банке

- Овощи очистить, вымыть, капусту, свеклу, баклажан, перец и яблоко разрезать на четыре части. Уложить все слоями в 3-х литровую банку, добавить сахар, соль и уксус.
- Залить кипящей водой, стерилизовать 25 минут и закатать.

Потанина Валентина Юрьевна, г. Чебоксары



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг белокочанной капусты,
- 3-4 зубчика чеснока,
- 200 г моркови,
- 100 г белых кореньев,
- 1 шт. горького перца,
- 1 шт. душистого перца,
- 10-15 листьев вишни,
- кусочек свеклы,
- 1 лавровый лист,
- 3-4 ст. л. соли,
- кусочек корицы.

Капуста «Армянская»

- Капусту разрезать на 2-4 части, чеснок очистить, морковь нарезать кружочками, перец очистить, коренья разрезать на 2-4 части, свеклу нарезать тонкими пластинками. На дно посуды уложить листья капусты и вишни, нарезанную капусту, перекладывая чесноком, кореньями, морковью, свеклой и стручками горького перца.
- Сверху накрыть капустными листьями, положить груз, залить охлажденным маринадом, выдержать 5 суток в тепле, перенести на холод.

Ромова Надежда Ивановна, г. Калининград



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг капусты,
- 4 моркови,
- 1 кг винограда,
- 600 г яблок,
- 200 мл растит. масла,
- 200 мл 6% уксуса,
- 50 г соли,
- 150 г сахара,
- 2 л воды,
- лавровый лист,
- корица,
- мята,
- перец горошком.

Капуста «Провансаль»

- Капусту и морковь нашинковать, добавить нарезанные дольками яблоки, виноград. Все перемешать, плотно уложить в посуду и залить рассолом.
- Для рассола: в воду добавить соль, сахар и остальные пряности, довести до кипения, охладить, влить уксус и масло. Выдержать сутки при комнатной температуре, затем сутки на холоде.

Комракова Любовь Антоновна, г. Благовещенск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Кольраби.
  Маринад:
- 1 л воды,
- 2 ст. л. соли,
- 4 ст. л. сахара,
- 100 мл 6% фруктового уксуса,
- специи,
- пряная зелень,
- ягоды по вкусу.

Кольраби маринованная

- Молодую кольраби очистить, промыть, нарезать небольшими дольками, опустить в немного подкисленную уксусом воду и варить 5 мин.
- Уложить в банку, залить маринадом, закатать и хранить на холоде.

Дикарева Софья Яковлевна, г. Норильск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Капуста,
- морковь.

Маринад:
- 3 ст. воды,
- 150 г сахара,
- 3 ст. л. соли,
- 3 лавровых листа,
- 3 шт. душистого перца,
- 1 ст. 9% уксуса.

Капуста «Похрустим»

- Капусту нашинковать тонкой соломкой, посыпать солью и слегка перетереть до появления сока.
- Добавить по вкусу морковь - соломкой, уложить в банки. Воду довести до кипения, всыпать соль, сахар, специи, в конце добавить уксус, охлажденным маринадом залить капусту, укупорить.

Красильникова Галина Вениаминовна, г. Брянск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг краснокочанной капусты,
- 2 ст. л. соли.

Заливка:
- 400 мл воды,
- 1 ст. л. соли,
- 2 ст. л. сахара,
- 500 мл 6% уксуса,
- 5 шт. черного перца,
- 5 шт. душистого перца,
- кусочек корицы,
- 3 шт. гвоздики,
- 1 лавровый лист.

Капуста «Красная звезда»

- Капусту нашинковать, тщательно перетереть руками капусту с солью и оставить на 2 часа. Уложить в банки и плотно утрамбовать, предварительно положив пряности и зелень.
- Залить маринадом, сверху залить растит. маслом и хранить на холоде.

Наумова Яна Сергеевна, г. Рыбинск



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Рассол:
- 1 л воды,
- 80 г соли.

Цветная капуста «Солененькая»

- У цветной капусты удалить зеленые листья, головки разделить на отдельные соцветия. Бланшировать в кипящей подсоленной воде 2-4 мин., охладить, дать стечь воде и уложить в посуду.
- Добавить эстрагон, лавровый лист и душистый перец, залить рассолом. Выдержать при комнатной температуре 1-2 дня, перенести в холодное место.

Чернигина Елена Михайловна, г. Магнитогорск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг капусты,
- 1,5-2 моркови,
- 1 головка чеснока,
- 0,5 л воды,
- 80 г сахара,
- 100 мл растит. масла,
- 1/4 ч. л. красного перца,
- 2-3 шт. черного перца,
- 1-2 лавровых листа,
- 1,5 ст. л. соли,
- 1 ст. л. 9% уксуса.

Корейская капуста «Кимзи»

- Капусту и морковь нашинковать, перемешать с рубленым чесноком и уложить в банки. Залить горячим маринадом, укупорить, после остывания перенести в холодное место.

Для заливки: воду со специями довести до кипения, влить уксус и растит. масло.

Попова Елена Александровна, г. Нижнекамск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,2 кг цветной капусты,
- 1,2 кг помидоров,
- 200 мл растит. масла,
- 700 г сахара,
- 3 ст. л. соли,
- 80 г чеснока,
- 200 г сладкого перца,
- 200 г зелени петрушки,
- 1/2 ст. 9% уксуса.

Салат «Деликатесный»

- Капусту разобрать на соцветия, отваривать 4 мин. в подсоленной воде, остудить. Помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, растит. масло, соль, сахар, измельченные чеснок, петрушку и сладкий перец.
- Довести до кипения, добавить цветную капусту, проварить 10-15 мин. Разложить по банкам и закатать.

Мешкова Ольга Семеновна, г. Сыктывкар



ПОТРЕБУЕТСЯ:
На 0,5 л банку:
- 160 г редьки,
- 160 г белокочанной капусты,
- 1 морковь,
- 1 луковица,
- зелень,
- 1 зубчик чеснока,
- 2 ст. л. 9% уксуса.

Салат «Черносельский»

- Редьку натереть на крупной терке, морковь нарезать пластинками, белокочанную капусту и лук мелко нашинковать. В пол-литровую банку залить уксус, положить зелень сельдерея и петрушки, чеснок.
- Уплотняя ложкой, выложить смесь овощей, добавить по 1 ч. л. соли, сахара и все залить кипятком, стерилизовать 15-20 мин., закатать.

Горячкина Светлана Валерьевна, г. Чита

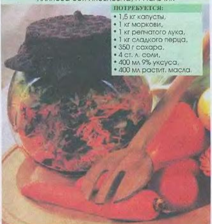


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 4 кг помидоров,
- 3 кг белокочанной капусты,
- 1,5 кг болгарского перца,
- по 1 пучку укропа и петрушки,
- соль,
- лавровый лист,
- по 15 горошин душистого и черного перца.

Капуста «Красная»

- Подготовить овощи: вымыть и очистить. Болгарский перец нарезать кусочками, капусту нашинковать. Помидоры пропустить через мясорубку, посолить и прокипятить 5 мин., добавить капусту и болгарский перец, кипятить еще 5 мин.
- В стерилизованные банки на дно положить специи, зелень, залить горячей смесью и закатать.

Клипова Зоя Яковлевна, г. Нальчик



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 кг капусты,
- 1 кг моркови,
- 1 кг репчатого лука,
- 1 кг сладкого перца,
- 350 г сахара,
- 4 ст. л. соли,
- 400 мл 9% уксуса,
- 400 мл растит. масла.

Салат из овощей

- Овощи нарезать, перемешать, сдобрить солью, сахаром, уксусом, маслом, сложить в чистые стерилизованные стеклянные банки, закрыть пластиковыми крышками и поставить в холодильник.

Савинова В. А., г. Новотроицк

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг капусты,
- 1,5 кг помидоров,
- 500 г моркови,
- 2 ч. л. молотой смеси перцев,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. 25% уксуса,
- 1 горсть соли,
- 100 г измельченного хрена,
- 300 мл растит. масла,
- 3-5 зубчиков чеснока.



Острая капустка

- Все овощи измельчить: капусту нарезать крупно, кусочками примерно со спичечный коробок, морковь натереть на крупной терке, помидорки - тонкими дольками, все перемешать, уложить в чистые банки и выставить на холод.

Синицина Полина Юрьевна, г. Дербент

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 кг баклажанов,
- 2 кг капусты,
- 100 г чеснока,
- 1 горький перец,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. растит. масла,
- 2 ст. л. соли с горкой,
- 2 ст. 6% уксуса,
- 3-4 средних моркови.



Капуста «Сиреневый туман»

- Баклажаны нарезать пластинами и бланшировать в подсоленной кипящей воде. Остудить, нарезать соломкой. Капусту нарезаем тонкой соломкой. Перец также нарезаем. Чеснок пропускаем через пресс. Морковь натираем на терке.
- Все компоненты перемешиваем и оставляем на 6 часов.
- Далее раскладываем по банкам и стерилизуем 0,7 л - 20 мин. Обязательно укутать банки одеялом.

Шарова Зоя Дмитриевна, г. Великий Новгород

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,7 кг свеклы,
- 900 г капусты,
- 400 г моркови,
- 300 г лука,
- 3 болгарских перца.

Рассол:
- 5 ст. воды,
- 7 ст. л. томат-пасты,
- 15 ч. л. сахара,
- 15 ч. л. соли,
- 3 ст. л. 70% уксусной эссенции.



Заготовка для борща

- Натереть на крупной терке морковь и свеклу, остальное все нарезать и поставить варить в рассоле. Варить 20 мин., закатать в стерилизованные банки.
- Эта заготовка хороша тем, что борщ готовится потом легко: сварить мясо с картофелем и за 5 мин. до окончания варки добавить банку заправки.

Карпенко Галина Матвеевна, г. Самара

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг капусты,
- 1 кг бурых мелких помидоров,
- 3 кг сладкого перца,
- 1 морковь,
- 3 ст. л. соли.



Капуста с помидорами

- Капусту, морковь и перец мелко нашинкуйте и перемешайте с солью. Помидоры разрежьте пополам. Капусту и помидоры уложите слоями в широкую тару.
- Накройте капусту стерильной марлей, поставьте гнет и вынесите на холод.

Цымлякова Наталья Евгеньевна, г. Шахты

Капуста в красном маринаде

1 кочан капусты нарезать кусками.

Приготовить рассол: 2 л воды, довести до кипения с 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара и 1 ст. уксуса. Полученной горячей смесью залить капусту с тертой свеклой. Через два дня капуста готова к употреблению.

Алиева Галина Олеговна, г. Ухта

Помидоры с капустой

Спелые помидоры, желательно круглые, капуста свежая, морковь, базилик, чеснок.

Рассол: 1 ст. ложка соли на 1 стакан воды.

Берем спелые, среднего размера помидорки, срезаем «крышечку», выскребаем серединку, капусту шинкуем, как на засолку, добавляем тертую морковку, немного базилика и чесночка. Этим начиняем помидорки, сверху втыкаем по листику базилика, складываем в плоскую неокисляющуюся емкость и заливаем рассолом. Оставляем на 2 дня покваситься и убираем в холодильник.



Земскова Елена Николаевна, г. Сургут

Закуска квашеная «Валентина»

Капуста белокочанная - 2 кг, огурцы - 300 г, морковь - 100 г, соль, перец душистый горошком, лавровый лист, листья вишни и черной смородины, корень хрена, чеснок, зелень укропа.

Приготовить рассол: на 1 л холодной некипяченой (обязательно!) воды добавить одну стопку соли без горки, размешать до полного растворения. Огурцы (желательно выбрать небольшие, крепкие засолочные огурцы с пупырышками) наколоть в нескольких местах. В посуду уложить на дно листья, хрен, укроп, чеснок. Плотно уложить огурцы, между слоями также разместить укроп, чеснок, листья. Залить рассолом и поставить на месяц в прохладное место (можно и в холодильник). Когда огурцы просолятся, наступит сезон квасить капусту. Белокочанную капусту тонко нашинковать, морковь нарезать соломкой (проще - натереть на терке для корейской моркови). Капусту в большой миске посолить по вкусу (не соленая, но и не слабосольная), слегка обминая ее руками. «Жамкать» не надо, так как будет мягкой. Подождать полчаса, еще раз попробовать на соль. Затем в кадушку (стеклянную банку, пропаренный деревянный бочонок и т.д.) уложить слой капусты в 5 см, плотно утрамбовать, сверху выложить соленые огурцы, затем - опять слой капусты, затем - огурцы. Верхний слой должен быть из капусты. Поставить в теплое место на 3 дня. Периодически сливать избыток рассола, но если рассола недостаточно, то доливать холодной кипяченой водой, чтобы поверхность была покрыта жидкостью. Через 3 дня убрать в холодное место.

Маслинова Ю. К., г. Комсомольск-на-Амуре

Пекинская капуста с перцем и луком

Капуста пекинская - 1 кг, перец сладкий - 300 г, лук репчатый - 300 г, перец острый - 1 шт., вода - 1 л, уксус яблочный - 100 мл, сахар - 100 г, соль - 50 г.

Капусту вымыть, нарезать крупными кусками. Лук репчатый очистить и нарезать кольцами. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать крупной соломкой или кольцами. Плотно уложить овощи в банку, залить кипящим маринадом, положить стручок острого горького перца, закрыть крышкой. Хранить в холодном месте.

Жегалова Алла Борисовна, г. Таганрог

Салат «Белоцерковский»

На 10 банок по 0,5 л: 2,2 кг белокочанной капусты, 800 г сладкого перца, 800 г моркови, 600 г лука, 0,5 л растительного масла, 0,5 л столового уксуса, по 10-20 горошин черного и душистого перца, 10 бутонов гвоздики, 90-100 г соли.

Капусту осенне-зимних сортов нашинковать и пересыпать солью из расчета 1 ст. л. на 1 кг капусты. Красный сладкий перец очистить и нарезать полосками шириной 1,5-2,5 см. Морковь очистить, нарезать соломкой и опустить в кипящую воду на 7-10 минут. Лук очистить и нарезать кольцами. Нарезанный перец, морковь и лук также пересыпать солью и оставить.

Через 30 минут овощи отделить от сока, заправить уксусом и растительным маслом, разложить по банкам. На дно банок положить по 1-2 горошины перца и 1 бутону гвоздики.

Стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л - 25 минут, 1 л - 30 минут.

Панькина Евгения Львовна, г. Ангарск

Капуста с ржаным хлебом

Шинкуют капусту, морковь, свеклу, добавляют лавровый лист, соль, семена укропа или тмина и перемешивают. Посуду на четвертую часть заполняют ржаным хлебом, сверху кладут нашинкованные овощи со специями. Закваска готова уже через три дня. За время квашения капусту следует несколько раз проколоть деревянной палочкой. Хранить закваску нужно в холодном месте.



Кучина П. Н., г. Нижневартовск

Закуска из капусты

На 2 кочана капусты - 2 свеклы, 2 головки чеснока, 2-3 корня петрушки, 2 корешка хрена и 1 стручок горького перца.

Кочан капусты режут на 8 частей. Свеклу натирают на крупной терке, чеснок и перец режут помельче, рубят корни петрушки и хрена. Капусту укладывают в банки, пересыпая измельченными овощами, и добавляют по вкусу соль. Затем банки заливают горячей водой и ставят их на поддон, чтобы лишний рассол не стекал на пол. Дают постоять трое суток, периодически прокалывая капусту деревянной палочкой.

Калашник Т. П., г. Новороссийск

Луковая капуста

На 1 кг капусты: 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. соли, 2 лавровых листа, 1/2 ст. л. черного перца горошком.

Крепкие кочаны нашинковать, перетереть с солью, перемешать с измельченной морковью и мелко нарезанным луком. Добавить лавровый лист, черный перец горошком, уложить капусту, уминая, в посуду, поставить гнет и выдержать три дня, протыкая ее деревянной палочкой, чтоб дух квасной выходил. Выдержать еще денек, отжать капусту от рассола, плотно уложить в стерилизованные банки.

Рассол довести до кипения и залить им капусту, накрыть крышками, стерилизовать в кастрюле с кипящей водой: 1 л банки - 10 минут, 3 л - 45 минут. Закатать.

Козлова Н. А., г. Улан-Удэ

Краснокочанная капуста

На 1 л банку - 800 г бланшированной капусты, 1,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. 9% уксуса, по 4-5 шт. черного перца и гвоздики, кусочек корицы.

Для заливки: на 1 л воды - 1 ст. сахара, 4 ст. л. соли. В кипящий рассол добавить 2 ст. л. 9% уксуса.

Одну пятую часть капусты можно заменить сливами. Капусту бланшировать в кипящей воде 3 мин. В литровую банку последовательно добавить: 200 мл горячей заливки, черный перец, гвоздику, корицу, а затем бланшированную капусту (в нее можно добавить тмин) до плечиков банки так, чтобы заливка была выше уровня капусты. Стерилизовать при слабом кипении воды: 0,5 л банки - 10-12 мин., 1 л - 13-15 мин.

Мещерякова Татьяна Михайловна, г. Томск

Салат из капусты и кислых яблок «Диетический»

Капуста белокочанная - 2 кг, лук репчатый, яблоки кислых сортов, морковь, сладкий перец, помидоры - по 1 кг, 1,5 ст. л. соли.

На каждую банку - 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин перца.

Салата получится 13 пол-литровых банок. Этот вкусный витаминный салат приготовляется на всю зиму, он настоящий дар для тех, кому нельзя острого. Готовится без уксуса и с минимальным количеством соли.

Морковь отварите до полуготовности и нарежьте соломкой, лук - тонкими полукольцами, яблоки, очищенные от сердцевины, - тонкими дольками. У перцев удалите плодоножки, семена и разрежьте каждый на 4 части вдоль, затем - поперек соломкой. Капусту тонко нашинкуйте.

Все овощи сложите в просторную посуду, аккуратно перемешайте, но ни в коем случае не перетирайте руками, чтобы не выжимать из них сок. Банки тщательно вымойте горячей водой. На дно каждой положите лавровый лист, горошины перца, 1-2 средних помидора, разрезанных на 4-8 частей. А затем банки заполните салатом и не просто наполните, а буквально набейте, утрамбуйте.

Закройте крышками, стерилизуйте 30 мин., после чего закатайте и переверните вверх дном. В таком положении дайте остыть. Храните в темном, прохладном месте. Открыв зимой банку, заправьте растительным маслом или майонезом.

Голованова А. М., г. Батайск

Салат «Пурша»

1 кг моркови, 2 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 4 кг помидоров, 1 кг цветной капусты, 6 шт. нарезанной репы, 4 шт. нарезанного редиса, 3 шт. нарезанной редьки, 3 головки чеснока, 2 кг сладкого перца, 300 г петрушки.

Рассол: 1 л воды, 4 ч. л. соли, 6 ч. л. сахара, 3 лавровых листа, 7 гвоздик, 5 горошин горького перца, 5 горошин душистого перца, 1 ст. л. уксусной эссенции (влить, когда закипит вода).

Морковь нарезать кружочками, бланшировать. Огурцы нарезать крупно, лук - дольками, редис - кружочками, редьку - ломтиками. Капусту разобрать на соцветия. Расчет сделан на 5 трехлитровых банок. На дно банки положить кусочки красного перца, уложить все остальное, залить рассолом.

Стерилизовать 10 мин. при 95°С. Закатать.

Рассол кипятить 5 мин. Вливать горячим. На одну 3-х литровую банку - 1,5 л рассола.



Сухарева Мария Николаевна, г. Кызыл

Салат «Лето в банке»

Капуста белокочанная, морковь, кабачки, перец болгарский, бурые помидоры, огурцы, лук репчатый.

Специи: чеснок, черный перец горошком, петрушка, зонтики укропа, гвоздика.

Для заливки: 4,5 л воды, 200 г соли, 300 г сахара, 200 мл уксуса.

На дно банки (0,5-1,5 литровые) укладываем специи и слоями укладываем подготовленные овощи (капуста - крупными кусками, кабачки - кубиками, морковь, помидоры, огурцы, лук, перец - кружочками). По возможности слои повторяются еще раз.

Из специй только гвоздика добавляется непосредственно в кипящий маринад: на 4,5 л воды - 3-4 шт. гвоздики. Заливаем салаты горячим маринадом и стерилизуем 5-10 минут. Закатываем.

Соловьева Мария Леонидовна, г. Курган

«Деревенский капустник»

5 кг белокочанной капусты, 1,5 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, по 1 кг репчатого лука и натертой на крупной терке моркови, 350 г сахара, 0,5 л растительного масла, 100 мл уксуса 6% (лучше яблочного), соль по вкусу.

Капусту нашинковать потоньше, перец и лук - тонкими полукольцами, помидоры нарезать, как для салата. Все хорошо перемешать, залить кипящим маринадом (из масла, сахара, уксуса, чуть воды). Закрыть крышкой и оставить на сутки. Затем разложить в банки, закрыть капроновыми крышками и опустить в погреб. Можно поставить на средний огонь и, как закипит, варить 15 мин. Разложить в банки и закатать, перевернуть, укутать.

Меркушева Лидия Валентиновна, г. Бийск

Цветная капуста «Романовская»

1 кочан цветной капусты, 1 л воды, 500 г сахара, 2 ст. л. горького перца, 2 ст. л. семян горчицы, 5 ст. л. 25% уксуса.

Цветную капусту разделить на соцветия, отваривать 3-4 мин., отцедить. В отвар добавить сахар, перец, горчицу и варить 10 мин., влить уксус, довести до кипения. Капусту разложить по банкам, залить маринадом и закатать.

Корнилова Т. А., г. Камышлов

«Овощная мозаика»

Это очень красивое и оригинальное соление, готовится из зеленого и красного перца, цветной капусты, разного цвета помидоров и лука. Все берется в равных количествах.

Нарезать кружками перцы, лук, помидоры, капусту разобрать на соцветия. Уложить в банку слоями, можно добавить и зелень. Посолить по вкусу. Стерилизовать до меткости овощей.

Банки укупорить, укутать до полного остывания.



Субботина Л. А., г. Татарск

Ассорти «Богатое»

Помидоры, капуста, огурцы, сладкий перец, кабачки, цветная капуста.

Маринад: 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 1/4 ст. 9% уксуса.

На дно 3 л банки положить перец горошком, чеснок, петрушку, лист вишни, зонтики с семенами укропа, корешки хрена, гвоздику, корицу. Уложить слоями, перец и лук - кольцами. Залить кипятком на 5 мин. Приготовить маринад. Прокипятить 10 мин. Добавить уксус (не кипятить). Воду слить, залить кипящим маринадом. Закатать.



Ледовая Любовь Семеновна, г. Иркутск

Капуста «Застолье»

Рассол: на 2 л воды - 2 неполные ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 8 горошин перца, 5 лавровых листьев, 1/2 ст. яблочного уксуса (влить в конце).

Крепкий кочан капусты нарезать крупными кусками, уложить в эмалированную кастрюлю. Между листочками положить тонкие кусочки чеснока, с боков и сверху - круглые ломтики сырой красной свеклы и залить рассолом. Закрыть кастрюлю крышкой. Через 5 дней капуста станет красного цвета. Хранить в холодном месте.

Рябинина П. А., г. Волгоград

Цветная капуста с томатным соком

3 кг цветной капусты, 1 кг помидоров, 1/2 ст. уксуса 9%, 100 г зелени укропа и петрушки, 100 г болгарского красного перца, 1 головка чеснока, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 3/4 ст. растит. масла.

Цветную капусту разобрать на соцветия и отваривать в кипящей подсоленной воде 4 мин. Воду слить. Помидоры вместе с болгарским перцем и чесноком пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень, уксус, соль, сахар, подсолнечное масло. Довести до кипения, положить в кипящий томатный сок капусту, варить 10 мин. Не снимая с медленного огня, разложить капусту вместе с соком по банкам, закатать. Банки поставить под одеяло на крышки до полного остывания.

Такую капусту можно использовать и как самостоятельную закуску, и как заправку к супам.

Грунина Наталья Васильевна, г. Томск

Сок из квашеной капусты

Сок из квашеной капусты сцеживают в стеклянную или эмалированную посуду, выдерживают 3-5 ч. для осветления. Когда сок станет прозрачным, его осторожно сливают с осадка, процеживают через двойной слой марли или фланель. Затем прогревают сок до 80°С, расфасовывают в банки или бутылки и пастеризуют при 80°С. После этого банки сразу укупоривают.

Хранят сок в затемненном, прохладном помещении. Уменьшить кисловатый вкус капустного сока можно, добавив небольшое количество сахарного сиропа.

Сусарова Яна Руслановна, г. Омск

Перец «Капустный»

Сладкий перец, 1/2 ст. растит. масла, 1 ст. 9% уксуса, 1 ст. сахара, 3 ст. л. меда, 1 ст. л. соли.

Фарш: капуста, морковь.

Перец очистить, опустить в посуду с водой, довести до кипения, достать, дать остыть. Нашинковать капусту и перемешать с натертой на крупной терке морковью. Добавить по вкусу мелкорубленые чеснок и лук, соль. Начинить этой смесью перец и плотно уложить в стерилизованные 1 л банки открытым концом вверх. Приготовить маринад: на 1 л воды - растит. масло, уксус, сахар, мед, соль - и залить им перец. Стерилизовать банки 30 мин. и закатать.

Максимова Н. М., г. Владикавказ

Салат «На зиму»

1 л подсолнечного масла, 1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 1,5 кг свежей капусты, 3 ст. л. сахарного песка, 1,5 кг свежих огурцов, 1 ст. л. уксусной эссенции, 0,5 кг болгарского перца, 300 г отварных грибов, 2 кг помидоров на 8 литровых банок салата.

Масло прокипятить, добавить нашинкованную морковь и кипятить 5 минут. Добавить лук, нарезанный кольцами, и кипятить еще 5 минут. Всыпать сахар и нашинкованную капусту, кипятить 5 минут. Добавить огурцы, нарезанные кружочками, соль, уксус, перец (очищенный от семян и разрезанный на 4 части), грибы, нарезанные помидоры, 3-4 лавровых листа и перец по вкусу. Все тщательно перемешать.

Смесь тушить 30-40 минут и разложить по банкам. Стерилизовать необязательно.

Жаднова Людмила Борисовна, г. Самара

Капуста цветная слабокислая

Цветная капуста, черный перец - 5-8 горошин, гвоздика - 5-8 бутонов, корица - 1 кусочек.

Заливка: вода - 1 л, соль - 1 ст. л., уксус 9% - 500 мл.

Цветную капусту очистить, вымыть и разделить на соцветия. Затем их опустить на 2-3 мин. в кипящую, слегка подкисленную (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) воду, после сразу же остудить в холодной воде и уложить в банки. Предварительно на дно банок уложить пряности. Банки с капустой залить горячим маринадом.

Стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 5 мин., 1 л - 7 мин.

Быкова В. И., г. Стерлитамак

Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 1,5 ст. л. соли, 0,25-0,3 л 9% уксуса, по 5-7 горошин черного и душистого перца.

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками шириной 2-3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить тарелку, гнет и оставить на 8-12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить 10 минут. Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 10-12 минут, литровые - 15-20 минут.

Завьялова Надежда Юрьевна, г. Вологда

Голубцы с овощами и рисом в томатном соусе

Для 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: обжаренной моркови - 730 г, обжаренных кореньев - 60 г, обжаренного лука - 150 г, мелко нарезанной зелени - 30 г, соли - 1,5 ст. л., бланшированного риса - 900 г, растительного масла прокаленного - 100 мл.

Подготавливают овощи, коренья (пастернак, сельдерей, петрушка), зелень. Рис перебирают, тщательно промывают холодной водой до исчезновения мути, бланшируют, еще раз промывают холодной водой и откидывают на дуршлаг.

В бланшированный рис добавляют прокаленное масло, все обжаренные овощи, зелень, соль и перемешивают в эмалированной посуде. На дно подготовленных банок наливают немного горячего (90 градусов) томатного соуса, затем укладывают голубцы (3-4 шт. в банку вместимостью 0,5 л) и заливают их горячим томатным соусом. Наполненные банки накрывают прокипяченным крышками и стерилизуют: 0,5 л - 70 мин., 1 л - 120 мин. После обработки банки герметично укупоривают, переворачивают крышкой вниз и охлаждают.

Томатный соус: красные зрелые томаты разрезают на дольки, пропускают их через мясорубку, помещают полученную массу в эмалированную кастрюлю, доводят до кипения и протирают через сито. Уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/3.

К уваренной томатной массе добавляют сахар, специи. В конце уваривания добавляют 3 ст. л. соли и варят еще 5-10 мин.

Еркина Ульяна Михайловна, г. Воронеж

Цветная капуста маринованная «Острая»

На 1 банку - несколько горошин черного или 3-4 небольших кусочка стручкового горького перца, кусочек корицы, 2 цветка гвоздики.

Заливка для острого маринада: 1 л воды, 1/2 ст. сахара, 1,5 ст. л. соли, 1/4 ст. уксусной эссенции.

Отобрать свежие белые кочаны с нераспустившимися нежными соцветиями. Перезревшие головки не маринуют. Отделить наружные листья, отрезать огрубевшие части, осторожно разделить на соцветия диаметром около 3 см и тщательно вымыть.

Чтобы капуста не потемнела, положить ее в подсоленную воду (1,5 ч. л. поваренной соли на 1 л воды) на срок не более часа.

Капусту бланшировать в кипящей воде, в которую нужно добавить соль (1/2 ст. л. на 1 л воды) и лимонную кислоту (1/4 ч. л. на 1 л воды). В зависимости от размера и степени зрелости соцветия проварить 4-7 мин., после чего сразу же охладить в холодной воде и уложить в стеклянные банки соцветиями к стенке. На дно каждой банки положить перец, гвоздику, корицу. Приготовить заливку с добавлением соли, сахара и уксусной эссенции и кипящим раствором залить капусту в банках. Стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 5 мин., 1 л - 8 мин.

После окончания стерилизации банки быстро закатать и охладить. Можно закладывать капусту целыми головками, удаляя лишь зеленые наружные листья и огрубевшие части, бланшировать 5 мин.

Сухарева Софья Николаевна, г. Владимир

Краснокочанная капуста «Кислинка»

На 5 кг краснокочанной капусты - 100 г соли, 2 стручка острого перца, 200 г свеклы, половинка лимона, 50 г меда, 1,5 ст. воды.

Кочан очищают от верхних листьев и режут на несколько частей. Лимон натирают на крупной терке, удалив семена, и смешивают с капустой. Все укладывают в тару, пересыпая зеленью петрушки и небольшими кусочками свеклы. В горячей воде растворяют мед, соль, добавляют стручки острого перца и заливают капусту. Охлаждают, закрывают крышкой и убирают в холодное место. Через неделю капуста готова.

Тарасова Галина Алексеевна, г. Казань

Капуста засолочная «Пикантная»

8 кг белокочанной капусты, 100 г чеснока, 100 г корня хрена, 300 г свеклы, 100 г петрушки, 4 л воды, по 200 г соли и сахара.

Нарезать капусту тонкими полосками, свеклу - кусочками. Корень хрена натереть на терке, чеснок раздавить в чесночнице, все перемешать. Залить теплым рассолом и поставить в холодное место. Через 5 дней капуста готова.



Калинина В. И., г. Калининград

Салат «Казачок»

2 кг белокочанной капусты, 1,5 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 1 кг лука, 500 г морковки, зелень, соль, растит. масло.

Капусту нашинковать, перец нарезать дольками, помидоры разрезать на 6 частей, лук - кольцами, морковь нашинковать. Все перемешать, по вкусу добавить соль, перец, зелень и 3/4 ст. растит. масла.

Разложить по банкам и пастеризовать 45 мин. при 80°С. Закатать, хранить в комнатных условиях.



Елькина Вера Дмитриевна, г. Томск

Капуста с овощами

2 кг капусты, 1 кг зеленого сладкого перца, 2 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 600 г зелени петрушки.

Рассол: 3,5 л воды, 1 ст. соли.

Капусту нашинковать, перец наколоть в 3-х местах, морковь натереть на крупной терке, зелень измельчить. Капусту, морковь и зелень перемешать и плотно уложить в подготовленную тару, перекладывая слоями зеленых помидоров и целыми плодами перца. Положить кружок и гнет.

Залить рассолом.

Филистова Ольга Юрьевна, с. Гагарино

Салат «Ассорти аппетитное»

Маринад: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 3 ч. л. уксусной эссенции, по 5 горошин черного и душистого перца, 2 шт. гвоздики, 2 лавровых листа.

Красиво нарезать и уложить в чистые банки в произвольных пропорциях мелкие огурцы - кружками, репчатый лук - тонкими кольцами, красный и желтый сладкий перец - кольцами, морковь - кружками, полосками или звездочками, крепкие помидоры (красные и желтые) - дольками, зелень петрушки, соцветия цветной капусты. Овощи в банках залить кипящим маринадом и добавить в каждую банку по 1 ст. л. кипяченого растит. масла.

Стерилизовать, накрыв крышкой, 10 мин. Закатать.

Артамонова Алла Андреевна, г. Бузулук

Соленье из цветной капусты

Это соленье готовят из равного количества цветной капусты и мясистых плодов зеленого и красного сладкого перца. Цветную капусту разделить на небольшие соцветия, а перцы очистить от семян и нарезать тонкими пластинками. Заполнить банки, укладывая на дно красный перец, поверх него зеленый, затем цветную капусту. В том же порядке уложить всю банку до наполнения. Для запаха добавить зелень петрушки, помещая ее среди зеленых перцев. Овощи придавить и залить рассолом, приготовленным из винного уксуса и воды в равных долях и 1,5 ст. л. соли на 1 л жидкости.

Посуду покрыть и хранить в холодном помещении.

Стан Ирина Геннадьевна, г. Назаров

Салат «Ассорти»

1,5 кг помидоров, 300 г болгарского перца, 600 г белокочанной капусты, 1 кг моркови, 300 г репчатого лука, 600 г яблок, 1,5 ст. растит. масла, сахар по вкусу.

Помидоры, сладкий перец, морковь, лук, яблоки нарезать, капусту нашинковать. Добавить сахар, растит. масло. Поставить варить, довести до кипения и снять с огня. Горячую массу разложить в банки по плечики, добавив немного уксуса. Стерилизовать 15-20 мин. Закатать.

Закревская А. В., г. Подольск

Салат-ассорти «Добрыня»

Маринад: вода - 1,5 л, уксус 9% - 1/2 ст., сахар - 4 ст. л., соль - 1 ст. л.

В 3 л банку положить небольшой пучок укропа, 4 зубчика чеснока, листик хрена, 4 горошины черного перца, 200 г нашинкованной капусты, 3 шт. очищенного болгарского перца, 4 огурца, 5 помидоров, 5 кружочков нарезанного кабачка или патиссона. Все залить кипящей водой, воду слить. Так повторить еще раз, после чего овощи залить горячим маринадом. Закатать крышками. Укутать. Оставить до остывания.



Кабатова Л. В., г. Красноярск

Консервированные щи из квашеной капусты

На 1 банку 0,5 л: капуста квашеная - 225 г, морковь - 45 г, лук репчатый - 45 г, белый корень (петрушка и сельдерей) - 30 г, зелень петрушки и сельдерея - 10 г, чеснок - 5 г, томатная паста - 10 г, перец горький - 3-4 горошины, лавровый лист - 1 шт.

Квашеную капусту перебирают, при этом удаляют зеленые части листьев, а если капуста очень кислая, отжимают ее или половину заменяют свежей. Морковь и белый корень тщательно моют, вырезают поврежденные части корнеплодов, срезают концы и варят 20-25 мин. После чего охлаждают водой, чистят, режут соломкой. Лук репчатый, чеснок и зелень очищают, ополаскивают и мелко шинкуют.

Все это с добавлением томатной пасты и пряностей помещают в кастрюлю, заливают горячей водой и кипятят 10-12 мин.

Затем горячую смесь раскладывают по банкам, предварительно прогретым горячей водой, накрывают крышками и стерилизуют в слабо кипящей воде: пол-литровые - 12-15 мин., литровые - 15-20 мин. После этого банку укупоривают и охлаждают.

Для приготовления щей из консервов к мясному бульону добавляют содержимое банки и варят на слабом огне 25-30 мин. Перед окончанием варки в щи можно добавить мучную заправку (из 1/2 столовой ложки муки), а также тушеный лук и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки.

Перед подачей на стол щи заправляют сметаной.

Разина Юлия Александровна, г. Саратов

Капуста сушеная

Для сушки можно использовать мелкие, неплотные головки цветной капусты. Их моют и разделяют на соцветия, крупные разрезают пополам. Затем цветы коротко обрезают, а цветоножки измельчают. Подготовленную капусту бланшируют в подсоленной воде (1 ч. л. соли на 1 л воды) и охлаждают в холодной воде. Дают стечь воде и раскладывают на ситах. Сушат при 50°С.

Потемкина Т. Л., г. Петрозаводск

Квашеная капуста «По-самарски»

2 кг белокочанной капусты, 500 г моркови, укроп.

Рассол: 2,5 л воды, 1/2 ст. соли, 1/4 ст. сахара.

Овощи хорошенько вымыть и очистить. Нашинковать капусту, морковь натереть на крупной терке, смешать капусту с морковью, добавить нарезанный укроп, все тщательно перемешать еще раз.

Приготовить рассол. Вскипятить воду, добавить соль, сахар. Остудить. Овощную смесь плотно уложить в 3 л банки и залить холодным рассолом.



Косова В. Д., г. Можайск

Ассорти из овощей

Для заливки: 1 л воды, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. 9% уксуса, пряности.

Соленые огурцы, томаты, морковь и квашеную капусту можно замариновать. Для этого овощи надо вымочить в холодной воде в течение 30 ч., несколько раз меняя воду. После этого овощи нужно залить маринадом и закатать.

Былинкина С. А., г. Саранск

Брюссельская капуста консервированная

Заправка: 1 л воды, 3/4 ст. уксуса, 1 ст. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Кочанчики свежей брюссельской капусты отварить до мягкости в подсоленной воде из расчета 1 ч. л. соли на 1 л воды, затем воду слить, капусту откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, капусту положить в подготовленные стерильные банки, добавить приправу, залить маринадом и стерилизовать 25 мин. Хранить консервированную капусту в холодильнике.

Сизова Анна Федоровна, г. Мурманск

Ассорти «Капустное»

На 3 л банку: 8 свежих некрупных огурцов, 4 помидора, 3 луковицы, 6 долек чеснока, 1 корешок петрушки, 1 корешок сельдерея, хрен, укроп, 3 болгарских перца, капуста.

Все овощи уложить в банку. Капусту нарезать крупными кусками, заполнить оставшееся пространство в банке.

Залить рассолом: 1,5 л воды вскипятить с 4 ст. л. сахара и 2 ст. л. соли. Когда закипит, добавить 1/2 ст. 9% уксуса. Банки стерилизовать 15 мин., закатать крышками и укутать до остывания.